موائد القرابين في مصر في العصرين البطلمي والروماني (دراسة تحليلية)

أ.آية محمود نجيب إبراهيم عبد العليم•

الملخص:

موائد القرابين هي في الأساس استمرار لحياة الالهة والمتوفى بنفس الطريقة. كانت تقدم لهم على موائد خاصة. كانت توجد في المنازل تقف داخل مشكاوات او حجرة تستخدم كاثاث منزلى مقام داخل هياكل في حجرات مهداه للقرابين.

وكان يوضع علي الموائد شتي أنواع القرابين وأهمها الخبز الذي كان له أهمية كبيرة للمتوفي حيث عثر عليه في المقابر منذ عصر بداية الأسرات ووجدت تعاويذ في نصوص الأفراد ومتون الأهرام والتوابيت وكتب الموتي تهدف إلي ضمان إستمرارية إمداد المتوفي بالخبز في العالم الأخر، وأعتبر الخبز طعام المعبودات أنفسهم.

واللُوم بأنواعها وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي قوة الإنعاش وجاء في بعض البرديات الطبية أنه يمكن تنشيط المريض بعلاجه بجسم آخر يحتوي على قوة الحياة وهو الساق المقطوعة من ثور حي

وكذلك الغزلان والوعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات (واجت) التي كان يقدمها الملوك للمعبودات المختلفة، أهمها البصل الذي ارتبط بالخصوبة والنظافة الداخلية، وكذلك الخس والخيار والكرات حتى أنه لا تخلو موائد القرابين من الخضروات.

وكذلك الفواكه وأهمها التين الذي اعتبر طعاماً مقدساً وكذلك الرمان. وتضمنت القرابين الماء الذي ارتبط بأوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفي يمنحه الحياة.

أما عن إعداد المائدة فإنه يتم استدعاء صناع السلال لإعداد عشر صوان وخمسمائة سلة ومائة تاج لتزدان بالزهور، ويجري تجهيز ما لا يقل عن ثلاثين الف رغيفاً من الخبز وقطعة حلوي من مختلف الأنواع.

ويلي ذلك ثلاثمائة سلة مملؤة باللحوم المجففة وبالذبائح بالإضافة إلى اللبن والزبد وخمسين أوزة وفاكهة وخضروات وفحم خشب لإشعال النار ونوع خاص من الجعة والنبيذ...إلخ، وتراعي الدقة الفائقة في إعداد المائدة وتقديم الأطعمة،

[•] باحثةً في مرحلة الدكتوراه aya_mahmoud199014@yahoo.com

وموائد القربان التي كانت تسجل في النص والصورة كانت تهدف إلي الإحتفاظ بالقرابين للأبد، وموائد القرابين المخصصة للآلهة بمقارنتها بتلك الموائد الموضوعة بجانب المتوفي، كانت تحمل علامة "حتب" علي جميع الأركان الأربعة وكذلك علي قاعدة تشكل نوعاً من المذابح واني المائدة من الذهب والفضة ويقوم بتقديم الطعام أجمل العبيد وقد أرتدوا أزهي الحلي لهذه المناسبة.

وكان الهدف من مائدة القرابين مخاطبة مثيلها في العالم الآخر (فكل شئ مادي في عالمنا يوجد منه نسخة أثيرية في عالم الباطن، أو بمعنى أصح الأشياء المادية هي انعكاس للأصل الأثيري الموجود في عالم الجوهر/ الأثير (فصور موائد القرابين في الفن المصرى القديم والحضارات التي تلتها كانت وظيفتها هي استقطاب ومخاطبة الصور المماثلة لها في عالم الروح

و ما نجده على موائد القرابين من صور خبز و خضروات و فواكه و لحوم كان الهدف منها هو صنع بوابة عبور للطاقة بين الصورة المادية الموجودة عالم الماده و بين الأصل الروحى الموجود في عالم الأثير

اتخذت مائدة القرابين في العصر البطلمي نفس الشكل الذي اعتاد عليه المصريون القدماء فنجد شكل المائدة البطلمية مربعه الشكل في الغالبيه المكتشفة وكانت تحوي منظر الطعام والشراب المقدم عليها بدون زخارف او نقوش مثلما وجدنا في الموائد المصرية القديمة

وقد لوحظ ندرة موائد القرابين في العصر الروماني ومن الممكن وضع اسباب عده منها

١- فقدان العديد من الموائد اثناء الحفر والتنقيب

٢- عدم اهتمام الفنان الروماني بوضع المائدة واستبدالها بالمذابح الرومانيه وذلك لأن المذبح كان طقس ديني يقوم به الإمبراطور بنفسه ، بينما كانت المائدة خاصة بالمتوفى نفسه وينحت عليها الأكل حتى عندما يبعث يرد فيه الحياة .

الكلمات الدالة:

مائدة قرابين- العالم الآخر - منزل الأرواح- الباب الوهمي - التابوت الجنائزي-المذابح- التطهير - العصر البطلمي - النبيذ - الزيوت

التمهيد:

الدراسات السابقة:

بعد الإطلاع على موضوع البحث لاحظت الباحثة ندرة المصادر التي تناولت موضوع موائد القرابين في مصر في العصر الروماني .

كذلك قله الدراسات المهتمة بموائد القرابين في العصرين البطلمي والروماني، وكثرتها في الفن المصري .

ولقد أفادني هذا البحث و اضاف لي إثراء في معلوماتي اثناء رحلتي البحثية عن موائد القرابين في العصرين البطلمي والروماني.

اهم المشكلات التي واجهت الباحثة هي ندرة المصادر والمراجع التي تخص موائد القرابين في العصر الروماني ولقد ذكر في داخل البحث عدة اسباب يمكن ان تفك لغز ندرة موائد القرابين في هذا العصر

ولقد استخدمت الباحثة ادوات لكي تمكنها من جمع القدر الأكبر من المعلومات حول الموضوع منها دوائر المعارف، الكتب والمراجع، الدوريات، الرسائل الجامعية، الأبحاث المنشورة في المواسم الثقافية، مواقع الإنترنت الخاصة بالمتاحف التي تحوي على عدد من المادة الأثرية.

- التعريف بمائدة القرابين (۱):

موائد القرابين هي في الأساس استمرار لحياة الالهة والمتوفى بنفس الطريقة. كانت تقدم لهم على موائد خاصة. كانت توجد في المنازل تقف داخل مشكاوات او حجرة تستخدم كاثاث منزلي مقام داخل هياكل في حجرات مهداه للقرابين.

خلال العصر القديم كان الطعام يقدم للمتوفى ليحصل على غذائه على طبق كبير من اللحم أو موائد القرابين المقامه أمام التابوت الجنائزي. ولكن أغلب الموائد تشبه الموائد القرابين الهيروغليفية، وكانت عبارة عن رغيف من الخبز موجود على سطح الحصيرة.

(۱) أن مفهوم القرابين في مصر القديمة لم يكن مقتصرًا على الطعام فقط، فقد كانت موائد القرابين تحوى زهور اللوتس وأعواد البردي إلى جانب أرغفة الخبز، والطيور وأيضًا فخذ الثور. كان "فخذ الثور" في مصر القديمة رمزًا لمجموعة نجوم الدب الأكبر، وكانت الأداة التي تستخدم

في طقوس عديدة، لترمز إلى تلك المجموعة النجمية التي تعتبر من أهم المحطّات التي تمر بها الروح في رحلتها إلى العالم الآخر.

أما طراز الموائد في العصر الوسيط فكانت من الطين ، ومنزل الأرواح كان على طراز المنازل الملحقة بساحة للدار والتي تطورت من شكل بسيط من طبق فخار لتقديم اللحم والتي وضعت به المائدة.

كانت موائد القرابين مزينة بانواع من الطعام المختلفة والمحاطة بصلوات القرابين والتى كانت تتطعم المتوفى من خلال اسحار هم اذا كان الطعام الحقيقى غير مجهز.

اما عن رسومات موائد القرابين كانت محمولة مع انواع متنوعة ومختارة من انواع الطعام على حسب الكم والنوعية للقرابين المألوفة من بين الاغنياء

أما الفقراء فقد اقتصر طعام القرابين وسوائل التطهير كانت في الاساس من الماء والخيز (^{۲)}.

المقدمة:

- مقدمة عن " العالم الآخر " في المعتقد المصري

اعتقد المصريون القدماء بالخلود اي وجود حياة اخري ينعم بها المتوفي بعد الموت والبعث وانه سوف يعود بعثة ثانية للحياة بعد موته ليحيا حياة خالدة فدفعهم هذا الاعتقاد الي حفظ جثث موتاهم عن طريق التحنيط، دفن موتاهم في قبور حصينة شيدوها في الصحراء حيث يسود الجفاف، وتزويد المقابر بكل ما يحتاج اليه الميت من طعام وشراب وادوات ليستعين بها بعد البعث.

موائد القرابين عند المصري القديم والغرض منها

لقد تعددت انواع موائد القرابين طوال العصر الفرعونى وتطورت مع تطور الفن المصرى القديم والديانة المصرية القديمة، ولعل الكثير من الدارسين للعناصر المختلفة التي وردت في مناظر مقابر الملوك والافراد على حد السواء يعتقد ان مائدة القرابين عنصر لا يستخدم الا عندما يقوم المتوفى بتقبل القرابين المقدمة اليه من

علي مكان القربان

⁽٢) لم تكن مائدة الطعام التي تقدم للمتوفى قرباناً في عصور مصر الأولى،تجاوز رغيفاً يوضع على حصير يبسط أمام المقبرة وأضحت صورة الرغيف والحصير رمزاً للقربان في الكتابة المصرية، وأصبحت بتطور الحضارة منذ الدولة القديمة تتخذ أشكالاً شتي، منها المنقول الذي يؤتي به عند أداء الشعائر، ومنها الثابت الذي ينحت في الحجر أمام الباب الوهمي أو اللوح الذي يدل

وكثيراً ما كانت تنقش بعض مناظر الطعام من خبز ولحم وطير وفاكهة وزهر من فوق رسم المحصيرة الأصلية وذلك مع آدعية تقليدية بوافر الطعام من قبل الملك والآلهة لروح المتوفى، وربما زودت أحياناً بمواضع منقورة للزيوت، وقناة يجري فيها ما يصب عليها من القربان السائل، حيث يستقبل في وعاء ملحق بها، أو يوضع تحتها، وكانت هذه الموائد تقام أحياناً هدية من الأحياء إلي أحبابهم المتوفين.

الاحياء الا ان هناك بعض الانواع التي كانت تستخدم في حياة المتوفى وبعد مماته هناك الكثيرين من الدارسين يعتقدون ان مائدة القرابين كانت مستطيلة الشكل دائماً، الا ان هناك نماذج اثرية لموائد قرابين مستديرة ومنحوت عليها انواع مختلفة من القرابين تتنوع وتتغير من نموذج الى اخر والتي اخذت في التطور طوال العصر الفرعوني وحتى فيما بعد^(۱).

وكان المصري القديم يهتم بتقديم القرابين لقرينته وكان أهل الميت يذهبون إلي قبره كل يوم إذا كان عنياً وفي الأعياد إذا لم تكن مائدة الطعام التي تقدم للمتوفي قرباناً في عصور مصر الأولي،تجاوز رغيفاً يوضع علي حصير يبسط أمام المقبرة وأضحت صورة الرغيف والحصير رمزاً للقربان في الكتابة المصرية، وأصبحت بتطور الحضارة منذ الدولة القديمة تتخذ أشكالاً شتي، منها المنقول الذي يؤتي به عند أداء الشعائر، ومنها الثابت الذي ينحت في الحجر أمام الباب الوهمي أو اللوح الذي يدل علي مكان القربان . وكثيراً ما كانت تنقش بعض مناظر الطعام من خبز ولحم وطير وفاكهة وزهر من فوق رسم الحصيرة الأصلية وذلك مع آدعية تقليدية بوافر الطعام من قبل الملك والآلهة لروح المتوفي، وربما زودت أحياناً بمواضع منقورة للزيوت، وقناة يجري فيها ما يصب عليها من القربان السائل، حيث يستقبل في وعاء ملحق بها، أو يوضع تحتها، وكانت هذه الموائد تقام أحياناً هدية من الأحياء إلي أحبابهم المتوفين (٤).

وكان يوضع علي الموائد شتي أنواع القرابين وأهمها الخبز الذي كان له أهمية كبيرة للمتوفي حيث عثر عليه في المقابر منذ عصر بداية الأسرات ووجدت تعاويذ في نصوص الأفراد ومتون الأهرام والتوابيت وكتب الموتي تهدف إلي ضمان إستمرارية إمداد المتوفي بالخبز في العالم الأخر، وأعتبر الخبز طعام المعبودات أنفسهم.

واللحوم بأنواعها وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي قوة الإنعاش وجاء في بعض البرديات الطبية أنه يمكن تنشيط المريض بعلاجه بجسم آخر يحتوي علي قوة الحياة وهو الساق المقطوعة من ثور حي

وكذلك الغزلان والوعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات (واجت) التي كان يقدمها الملوك للمعبودات المختلفة، أهمها البصل الذي ارتبط بالخصوبة والنظافة الداخلية، وكذلك الخس والخيار والكرات حتى أنه لا تخلو موائد القرابين من الخضروات.

وكذلك الفواكه وأهمها التين الذي اعتبر طعاماً مقدساً وكذلك الرمان، وتضمنت

.

⁽٢) رمضان عبده علي، حضارة مصر القديمة ، ص٤١.

⁽⁴⁾ https://www.britishmuseum.org/pdf/Masson_Bronze_votive_SF_AV.pdf

القرابين الماء الذي ارتبط بأوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفي يمنحه الحياة.

أما عن إعداد المائدة فإنه يتم استدعاء صناع السلال لإعداد عشر صوان وخمسمائة سلة ومائة تاج لتزدان بالزهور، ويجري تجهيز ما لا يقل عن ثلاثين الف رغيفاً من الخبز وقطعة حلوي من مختلف الأنواع (°).

ويلي ذلك ثلاثمائة سلة مملؤة باللحوم المجففة وبالذبائح بالإضافة إلي اللبن والزبد وخمسين أوزة وفاكهة وخضروات وفحم خشب لإشعال النار ونوع خاص من الجعة والنبيذ ... إلخ، وتراعي الدقة الفائقة في إعداد المائدة وتقديم الأطعمة، وموائد القربان التي كانت تسجل في النص والصورة كانت تهدف إلي الإحتفاظ بالقرابين للأبد، وموائد القرابين المخصصة للآلهة بمقارنتها بتلك الموائد الموضوعة بجانب المتوفي، كانت تحمل علامة "حتب" علي جميع الأركان الأربعة وكذلك علي قاعدة تشكل نوعاً من المذابح واني المائدة من الذهب والفضة ويقوم بتقديم الطعام أجمل العبيد وقد أرتدوا أزهي الحلي لهذه المناسبة.

وقد ظهرت قوائم القرابين^(١) المختلفة على جدران مقابر الأفراد في الدولة القديمة، وذلك منذ بداية الدولة القديمة، وكاستكمال لمنظر المتوفى أمام مائدة الطعام

^(°) تضمنت القرابين الماء الذي ارتبط بأوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفى يمنحه الحياة. وكذلك أواني البيرة والنبيذ التي ارتبطت بإنقاذ البشرية حيث قدمت إلى حتحور — سخمة حتى ثملت وتوقفت عن الفتك بالبشرية وتحولت إلى سيدة مرحة ولطيفة، وذكر في متون الأهرام عدة أنواع من النبيذ وقدم للمعبودات والموتى منذ عصور ما قبل التاريخ لأنه يمنحهم القوة كما رمز الي البعث وعثر على اعداد كثيرة من جرار النبيذ منذ بداية الأسرات وكان يقدم للمعبودات في إناءي (نو)،وشرب النبيذ هو شرب لدم الأعداء والانتقام منهم، وذكرت إحدى الأساطير أن المعبود" أوزير " هو أول من عرف زراعة الكروم وصناعة النبيذ منه.

أما عن إعداد المائدة فإنه يتم استدعاء صناع السلال لإعداد عشر صوان وخمسمائة سلة ومائة تاج لتزدان بالزهور، ويجري تجهيز ما لا يقل عن ثلاثين الف رغيفاً من الخبز وقطعة حلوي من مختلف الأنواع.

ويلي ذلك ثلاثمائة سلة مملؤة باللحوم المجففة وبالذبائح بالإضافة إلى اللبن والزبد وخمسين أوزة وفاكهة وخضروات وفحم خشب لإشعال النار ونوع خاص من الجعة والنبيذ ... إلخ، وتراعي الدقة الفائقة في إعداد المائدة وتقديم الأطعمة، فأواني المائدة من الذهب والفضة ويقوم بتقديم الطعام أجمل العبيد وقد أرتدوا أزهي الحلي لهذه المناسبة.

⁽٢) وكان يوضع على الموائد شتى أنواع القرابين وأهمها الخبز الذي كان له أهمية كبيرة للمتوفى حيث عثر عليه في المقابر منذ عصر بداية الأسرات ووجدت تعاويذ في نصوص الأفراد ومتون الأهرام والتوابيت وكتب الموتى تهدف إلى ضمان إستمرارية إمداد المتوفي بالخبز في العالم الأخر، وأعتبر الخبز طعام المعبودات أنفسهم.

وصيغة التقدمة. وكان الهدف من تسجيل مثل هذه القوائم هو الحرص على إمداد المتوفى بكل ما يتمناه من قرابين الطعام والدهون والزيوت والملابس وغيرها، والتى قد يحتاجها المتوفى في حياته الثانية ().

وقد سجلت قوائم القرابين هذه أمام منظر المتوفى أمام مائدة القرابين على اليمين، على الجدار الغربى لحجرة القرابين. وعادة ما تدون فوقها صيغة القرابين باسم المعبود "أوزير" أو "أنوبيس"، متبوعة باسم المتوفى، بينما قد نجد أسفلها بعض مناظر الكهنة الجنائزيين (^).

- شكل المائدة وتطورها وأنواع الطعام والشراب المقدمة عليها أولاً مائدة القرابين htp (شكل ١)



(شكل ١)

http://www.eternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action key=action.display.element&story_id=&module_id=&language_id=3&element_id=61694&e (1)(Accessed 31/12/2016) e_messages=0001.flashrequired.text

واللحوم بأنواعها وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي قوة الإنعاش وجاء في بعض البرديات الطبية أنه يمكن تنشيط المريض بعلاجه بجسم آخر يحتوي علي قوة الحياة وهو الساق المقطوعة من ثورجي.

وكذلك الغزلان والوعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات (واجت) التي كان يقدمها الملوك للمعبودات المختلفة، أهمها البصل الذي ارتبط بالخصوبة والنظافة الداخلية، وكذلك الخس والخيار والكرات والهليون(نبات من الفصيلة الزنبقية) حتى أنه لا تخلو موائد القرابين من الخضروات. وكذلك الفواكه وأهمها التين الذي اعتبر طعاماً مقدساً وكذلك الرمان.

 $^{^{(\}vee)}$ وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، ص $^{(\vee)}$

⁽⁸⁾ https://www.britishmuseum.org/pdf/Masson_Bronze_votive_SF_AV.pdf 5 Bolshakov A.O., "Offering table", in: OEAE II, P. 573.

لم يكن هذا النوع مائدة قر ابين بالمعنى المعروف، وانما كانت عبارة عن حصيرة بسيطة يوضع عليها أرغفة الخبز امام المقبرة، ومن الجدير بالذكر ان كلمة Htp تعنى الراحة والسرور واصبحت فيماً بعد تعنى مائدة قرابين، وكان هذا النوع من مو ائد القر ابين بصنع من الأحجار على نفس شكل الحصيرة و من ثم بتمكن الز أبر و ن للمقبرة من وضع ارغفة الخبز والقرابين السائلة المقدمة للمتوفى عليها ولقد عثر على نماذج لهذا الشكل تؤرخ بعصر ما قبل الاسرات، ومن الجدير بالذكر ان هذا النوع من الموائد ظل مستخدماً في مصر القديمة حتى نهاية العصر الفرعوني وقد استخدم في صناعته العديد من المواد المختلفة كالحجر والبرونز (١٠)

ثانياً مائدة القرابين h3wt (شكل ٢)



شكل ۲) <u>http://www.eternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action_key</u> =action.display.element&story id=&module id=&language id=3&element id=1618&ee mes (Accessed 31/12/2016) sages=0001.flashrequired.text

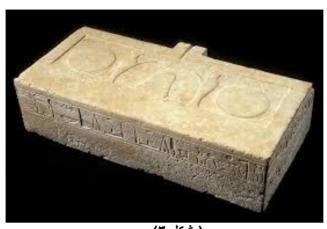
كان هذا النوع من موائد القرابين عبارة عن مائدة بقدم واحدة ومصنوعة من الالباستر او الحجر الجيرى، الا ان هذه المائدة لم تكن مكونة من قطعة واحدة بل كانت قدم المائدة منفصلة عن الجزء العلوى الذي كانت تقدم عليه القر ابين، ووجد هذا النوع من موائد القرابين مصوراً على جدران المقابر، فقد كانت عنصراً اساسياً عند رسم المتوفى و هو جالساً امام هذه المائدة ويتناول أرغفة الخبز التي كانت دائرية او طولية، وتختلف مائدة القر ابين h3wt عن موائد القر ابين الاخرى انها لم تكن جز ءاً من الاثاث الجنزي فقط بل كانت توضع ايضاً امام الباب الوهمي للمقبرة وذلك منذ عصر الاسرة الرابعة بالإضافة إلى استخدامها في الحياة اليومية(١١)

⁶ https://www.academia.edu/891209/Offering_tables

⁽¹¹⁾ http://www.bibalex.org/archeology/attachments/ArcheologicalCulturalSeason/files/2010 12211609425881.pdf

⁻ https://www.ucl.ac.uk/museums/petrie/visit/trails/Food and Cookery in Ancient Egypt

ثالثاً مائدة القرابين (شكل ٣) $m^{c}h^{c}t$



شکل ۳)
http://antiquities.bibalex.org/Collection/Detail.aspx?a=610&lang=ar(Accessed 31/12/2016)

ظهرت هذه المائدة في عصر الدولة الوسطى، وكانت هذه الموائد عبارة عن قطعة من الحجرالمنحوتة على شكل البحيرة، ويتميز هذا النوع من موائد القرابين بوجود مجرى محفور على السطح العلوى من المائدة وظيفته سكب القرابين السائلة التي خارج المائدة، وقد كانت القاربين السائلة التي تقدم للمتوفى اما ماء او نبيذ او جعة او زيوت عطرية، وقام فنان عصر الدولة الوسطى بعمل تدريجات على مجرى السوائل الموجود بالمائدة وتماثل تلك التدريجات التي كان المصرى القديم يصنعها على مقاييس النيل لتحديد مستوى منسوب الفيضان كل عام، ثم تطورت تلك الفكرة ليقوم الفنان المصرى بنحت شكل لبحيرة غائرة على مائدة القرابين تتحدر من داخلها من اعلى الى السؤل حتى اذا تم صب السوائل على مائدة القرابين تجمعت كلها في النهاية في مجرى السوائل وتصب الى خارج المائدة، وهناك العديد من الامثلة لتلك الموائد محفوظة في متاحف العالم.

اما عن سبب هذا التطور في صنع مائدة القرابين (١٢) في عصر الدولة الوسطى فيرجع الى انها لم تعد فقط جزءاً ممن الاثاث الجنزي للمتوفى بل اصبحت تلك الموائد مشاركة في الطقوس الخاصة بالتطهير للمتوفى، ومن الجدير بالذكر ان هذا النوع من موائد القرابين ظل مستخدماً حتى نهاية العصر الفرعوني في طقوس التطهير (١٣).

⁽۱۲) الفريد لوكاس: المواد والصناعات عند قدماء المصريين، ١٥٨٥.

⁽۱۳) محمد راشد حماد، أشغال النجارة في مصر القديمة، ص ١٣٠.

رابعاً مائدة القرابين (شكل ٤) wdhw



الشكل ع)

http://www.eternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action_key=action.per

form.ent_type.search&language_id=3&trait_item_id=10048&search_subtypes=yes_(Accessed

31/12/2016)

كان هذا النوع من موائد القرابين يوضع في حجرة الدفن بالقبرة، وكان هذا النوع من الموائد يصنع من مادة النحاس ثم استخدم فيما بعد مادتيّ البرونز والخشب في صناعتها.

ويجب علينا ان نأخذ في الاعتبار انه لم يكن هناك نوع واحد من القرابين يحمل خصائصه المميزة.

فقد بل اختلف هذا الامر تماماً في عصر الدولة الحديثة والذي كان خلاله يجمع بين نوعين او اكثر من الموائد في نموذج واحد، اما في العصر المتأخر فقد عادت موائد القرابين الى شكلها اول الذي كان سائداً في عصر الدولة القديمة مثلها في ذلك مثل باقى العناصر الفنية التي عد المصرى القديم فيها الى تراث اجداده الذين برعوا واتقنوا وابدعوا في شتى النواحى الفنية بعصر الدولة القديمة . (١٤)

⁽۱٤) آلن شورتر ،الحياة اليومية في مصر القديمة، ص٧٧. https://www.academia.edu/891209/Offering tables

المبحث الأول:

أ - المائدة في الفن البطلمي وتطورها

كان الهدف من مائدة القرابين مخاطبة مثيلها في العالم الآخر (فكل شئ مادى في عالمنا يوجد منه نسخة أثيرية في عالم الباطن، أو بمعنى أصح الأشياء المادية هي انعكاس للأصل الأثيرى الموجود في عالم الجوهر/الأثير (فصور موائد القرابين في الفن المصرى القديم والحضارات التي تلتها كانت وظيفتها هي استقطاب و مخاطبة الصور المماثلة لها في عالم الروح، و ما نجده على موائد القرابين من صور خبز و خضروات و فواكه و لحوم كان الهدف منها هو صنع بوابة عبور للطاقة بين الصورة المادية الموجودة عالم الأثير

ب - مكان واسباب وجود المائدة في المقبرة في العصر البطلمي

وقد اختفى الجدول التقليدي لتقديم القرابين من النقوش خلال العصر البطلمي. فلم تعد يصور الألهة الذكور على مائدة القرابين.

وأصبحت سبل تقديم النص يتم على الأعمدة والنقوش كانت رسمية وجامدة في عهد البطالمة.

وكانت موائد القرابين توضع عادة في موضع سهل الوصول إليه، مثل مقصورة المتوفى؛ بحيث يتمكن الكهنة الجنائزيون وأقارب المتوفى من احضار القرابين إليها.

كانت تجهز القبور من الملابس والألعاب والأثاث وكذلك الطعام والشراب. وتقديم القرابين على شكل صورمنحوتة من أجل تغذية المتوفى والحافظ عليه، واعتقد أيضا أن المتوفى يستمد بقاءها من القرابين المقدمة له لذلك تم جلب المائدة ووضعها أمام الباب الوهمى

وكانت "صيغة القرابين" نقش رئيسي على الباب وهمى (١٥) من فترة الأسرات المبكرة وكانت شعبية حتى نهاية العصر اليوناني الروماني

(۱°) الباب الوهمي هو تمثيل فني لباب يبدو وكأنه باب حقيقي، إلا أنه لا يعمل. ويمكن أن يكون

منحوتاً في جدار أو رسم عليه. وهو من العناصر المعمارية الشائعة في المصاطب والمقابر في مصر القديمة .وفي وقت لاحق ظهر أيضاً في مقابر الإتروسكان ,وفي عصر روما القديمة استعمل أيضاً في التصميم الداخلي لكل من المنازل والمقابر.

اعتقد المصريون القدماء أن الباب الوهمي كان عتبة بين عالم الأحياء وعالم الأموات، ومن خلاله تستطيع روح المتوفي الدخول أو الخروج .كان الباب الوهمي عادة هو محور تقديم القرابين في القبر، حيث يمكن لأسرة المتوفي تقديم القرابين على لوح وضع أمام الباب خصيصاً لذلك .في المعديد من المصاطب، يدفن الزوج والزوجة في مقبرة واحدة، بينما لكل واحد فيهما باب وهمي خاص به.

ج - اشكال موائد القرابين والزخارف المنقوشة عليها، وانواع الطعام والشراب المقدمة عليها

اتخذت مائدة القرابين في العصر البطلمي نفس الشكل الذي اعتاد عليه المصريون القدماء فنجد شكل المائدة البطلمية مربعه الشكل في الغالبيه المكتشفة وكانت تحوي منظر الطعام والشراب المقدم عليها بدون زخارف او نقوش مثلما وجدنا في الموائد المصرية القديمة

وقد اختفى الجدول التقليدي لتقديم القرابين من النقوش خلال العصر البطلمي. فلم تعد يصور الآلهة الذكور على مائدة القرابين.

وأصبحت سبل تقديم النص يتم على الأعمدة والنقوش كانت رسمية وجامدة في عهد البطالمة.

وكانت الطعام المقدم عليها الخبز فقد اهتم اهل المتوفى بتقديم الخبز كغذاء اساسي للميت كذلك وجود جرار النبيذ والسوائل من الماء واللبن ووجود فتحات غائرة في اغلب الموائد لسكب وتجميع السوائل بعد انت تدب فيها الروح بفعل السحر

ولكن في قرب نهاية العصر البطلمي ظهرت الموائد المستديرة الخاليه من الزخارف او الطعام المنقوش عليها وبعتقد ان اهل المتوفى كانوا يحضرون الطعام الحقيقي بأنفسهم على فترات زمنيه متقاربة لتغذية المتوفي وحتى نهاية العصر البطلمي ظهرت كتل حجرية مصمته لموائد قرابين لم يتم وضع اى طعام منقوش عليها.

المبحث الثاني:

أ - المائدة في الفن الروماني وتطورها

لاحظت الباحثة ندرة موائد القرابين في العصر الروماني ومن الممكن وضع السباب عده منها

١- فقدان العديد من الموائد اثناء الحفر والتنقيب

٢- عدم اهتمام الفنان الروماني بوضع المائدة واستبدالها بالمذابح الرومانيه وذلك لأن المذبح كان طقس ديني يقوم به الإمبراطور بنفسه، بينما كانت المائدة خاصة بالمتوفى نفسه وينحت عليها الأكل حتى عندما يبعث يرد فيه الحياة

على أية حال فقد وجدت الباحثة مائداتان ترجع للعصر الروماني في مصر في شكل مربع نحت عليها بعض انواع الطعام مثل الخبز كذلك وجد جراران للسوائل التي يحتاج إليها المتوفي من الماء والنبيذ .

المبحث الثالث:

الدراسة التحليلية:

من خلال دراسة الموائد تفصيلا في الفصول نأتي بأهم النتائج المتوصل إليها

- ظهرت المائدة في الفن المصري وتعددت أنواعها وتطورت بتطور الفن
- ظهرت موائد القرابين كانت تستخدم في حياة المتوفى وليس بعد مماته فقط، إذ
 وجدت في المنازل ووضعت في مشكاوات بداخلها
- كانت القرابين في الفن المصري غنية بمناظر الطعام من الخبز واللحم والطير والفاكهه والزهور والزيوت والنبيذ والماء واللبن
- ظهرت القنوات التي كان يجري فيها ما يصب من القرابين السائلة حيث يستقبل في فتحات صنعت خصيصًا في الموائد لتستقبل السوائل التي توضع بها
- كان الخبز اهم العناصر الغذائية التي توضع على الموائد بل وكان العنصر الأساسى على المائد المصرية
- ظهرت على مائدة القرابين المصرية اللحم بأنواعه وخاصة الساق الأمامية للثور
 التي تحوي على قوة الإنعاش بعد أن يبعث في الحياة الأخرى
 - لم تخلو موائد القرابين المصرية من الخضروات والفاكهه
- ظهرت قوائم القرابين المختلفة في مصر القديمة كأستكمال لمنظر المتوفى أمام المائدة وصيغة التقدمة وكان الهدف منها امداد المتوفى بكل ما يتمناه من قرابين الطعام والزيوت والملابس وغيرها.
- أما بالنسبة لموائد القرابين في العصر البطلمي فقد تعددت أشكالها فوجدنا المائدة المربعه والمستطيلة والمستديرة
- إحتوت المائدة في العصر البطلمي على الخبز وجوار النبيذ والماء فقط عكس المائدة المصرية
- اختفت قوائم القرابين التي كانت تنقش أمام المائدة وصيغة التقدمة من موائد
 العصر البطلمي و إن وجدت النقوش نجدها رسمية جامدة
 - لم تعد تصور الألهه الذكور على مائدة القرابين البطلمية
- كانت توضع المائدة في العصر البطلمي مثلها مثل المائدة في الفن المصري أمام الباب الوهمي
- في العصر الروماني قلت الموائد بشكل ملحوظ والتي وجدت أخذت الشكل المربع مثل الموائد المصرية وقد استبدلها الرومان في مصر بالمذابح الرومانية نظرًا الأهمية هذا.

المبحث الرابع:

الكتالوج:

موائد القرابين في العصر البطلمي

رقم القطعه: ١

الموضوع: مائدة قرابين

المادة: حجر رملي

المقاييس: الطول ٢٧٩م

الحالة الراهنة: جيدة مع فقد بعض الأجزاء عند الحافة السفلية للمائدة

مكان الكشف: دندرة

مكان الحفظ: متحف المتروبوليتان – رقم ٩٨.٤.٦٤

الوصف: مائدة قرابين مربعه الشكل، المشهد المصور على الجانبين جرتان ويحيط بهما مجموعه من نبات اللوتس وفي المنتصف يوجد الطعام واسفل منه توجد فتحة مربعه الشكل غائرة

التأريخ: العصر البطلمي

المرجع:

http://www.metmuseum.org/art/collection/search/571620(Accessed 26/11/2016)





الموضوع: مائدة قرابين

المادة: حجر كلسي

المقاييس: الارتفاع ٣٩,٥ سم، العرض ٣٥,٣ سم،

الحالة الراهنة: كاملة

مكان الكشف: هرموبوليس (الأشمونين، Khemenu)

مكان الحفظ: متحف المتروبوليتان – رقم 48.149.5

الوصف: مائدة قرابين مربعه الشكل مصور على المائدة منظر لتقديم الخمر كقربان ويتوسط المشهد ثلاث جرار تتخللها زهرة اللوتس، وحول الجرار يوجد طعام وعلى الجانب الايسر من المشهد يوجد الشخص الذي يقدم القربان . ويحيط بالمشهد مجموعه من النقوش والنصوص على شكل صفوف واعمدة

التأريخ: الفترة البطلمية (٣٣٢- ٣٠) ق.م

المرجع:

http://www.metmuseum.org/art/collection/search/550781 (Accessed 26/11/2016)

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩



رقم القطعه: ٣

الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الحجر الرملي

المقاييس : الإرتفاع x العرض x العمق (٢٦٠٠ x ٢٦٠٠ سم)

الحالة الراهنة: بحاله جيدة

مكان الكشف: دندرة

مكان الحفظ: متحف الفن ببوسطن – رقم ٩٨,١٠٥٧

الوصف: مائدة قرابين مربعه الشكل ذات حواف مستديره من الاعلى، المشهد المصور على الجانبين جراران ويحيط بهما مجموعه من نبات اللوتس وفي المنتصف يوججد الطعام واسفل منه توجد فتحة مربعه الشكل غائرة

التأريخ: الفترة البطلميه ٣٠٥-٣٠ق.م

المرجع:

http://www.mfa.org/collections/object/offering-table-in-form-of-stele-133734(Accessed 26/11/2016)

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩

رقم القطعه: ٤

الموضوع: مائدة قرابين

المادة: حجر كلسي

المقاییس : ۲۰,۲۰۰ x۳٤,۲۰

۰ ۷٫۲ سم

الحالة الراهنة: كامله

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ: متحف كليفلاند للفنون

الوصف: مائدة قرابين مربعه الشكل،

المشهد المصور على الجانبين

جراران وبينهما من الاعلى زهرة نبات اللوتس وفي المنتصف الى اسفل يوجد الطعام

التأريخ: الفترة البطلمية ٥٠٣-٣٠ ق.م

المرجع:

http://www.clevelandart.org/art/1914.655?f%5B0%5D=field_artist%3AEgypt%2C%2 0Ptolemaic%20Dynasty(Accessed 26/11/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الألباستر

المقاييس : الارتفاع ١٠ سم، وقطر المائدة ٤٠ سم، وقطره من الساق ١٣٠٥ سم

الحالة الراهنة: يوجد جزء مفقود في الجزء المستدير من المائدة

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ: متحف بوشكين للفنون الجميلة

الوصف : مائدة قرابين مستديرة الشكل ترتكز على قاعدة مستديرة ايضًا خالية من النقوش والزخرفة والمشاهد المصور

التأريخ: الفترة البطلمية ٣٠-٣٣٦ ق.م

المرجع:

http://www.arts-

museum.ru/data/fonds/ancient_east/1_1_a/0001_1000/5367/index.php?lang=en (Accessed 26/11/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: حجر كلسي

المقاييس: الارتفاع ٢٩,٥ سم، العرض ٣٧,٣ سم،

الحالة الراهنة: كاملة

مكان الكشف: هرموبوليس (الأشمونين، Khemenu)

مكان الحفظ: متحف المتروبوليتان

الوصف: مائدة قرابين مستطيلة الشكل على الجانبين يوجد مقابض دائرية لحملها مصور على المائدة منظر لتقديم الخمر كقربان ويتوسط المشهد ثلاث جرار تتخللها زهرة اللوتس، وحول الجرار يوجد طعام وعلى الجانب الايسر من المشهد يوجد الشخص الذي يقدم القربان.

ويحيط بالمشهد مجموعه من النقوش والنصوص على شكل صفوف وأعمدة

التأريخ: الفترة البطلمية (٣٣٢- ٣٠) ق.م

المرجع:

http://www.ancient-egypt-priests.com/newyork-tjaenhesret.jpg(Accessed 31/12/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الألباستر

المقاییس: ۳۸,۲۰ x۳۸,۹۰سم

الحالة الراهنة: كامله

مكان الكشف: الأشمونين - مصر

مكان الحفظ: متحف الإثنولوجيا - هامبورج

الوصف: مائدة قرابين مربعه الشكل ، المشهد المصور على الجانبين جراران وبينهما من الاعلى فتحتان غائرتان لسكب النبيذ والسوائل وفي المنتصف الى اسفل يوجد الطعام وعدداً من الجرار ويحيط بالمائدة إطار خارجي به مجموعه من النقوش الهيرو غليفية

التأريخ: العصر البطلمي ٣٠٠ ق.م

المرجع:

http://www.ancient-egypt-priests.com/AE-cult-english.htm(Accessed 31/12/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الحجر الجيري

المقاييس: غير معروفة

الحالة الراهنة: الجزء العلوي من النقوش مفقود

مكان الكشف : كوم أمبو

مكان الحفظ: متحف جامعة مانشستر

الوصف: مائدة قرابين مستطيلة الشكل مقسمة بشكل افقي لعدة صفوف يحمل كل صف مجموعه من الأطعمة من الفواكه والخضروات واللحوم وجرار النبيذ والماء واللبن والزيوت

التأريخ: العصر البطلمي

المرجع:

□ David, R. (ed.): The mummy's tale: the scientific and medical investigation of Natsef-Amun, priest in the temple at Karnak, New York 1993.

http://www.ancient-egypt-priests.com/AE-Life-english.htm (Accessed 31/12/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الحجر الجيري

المقاییس: ۱۱ x۱۲,0 x ۱۸ سم

الحالة الراهنة: بعض الاجزاء مفقودة

مكان الكشف : مصر السفلي - الإسكندرية - جزيرة نيلسون

مكان الحفظ: متحف الآثار مكتبة الإسكندرية - فاترينه ٣٤ رقم ١٢٢٣

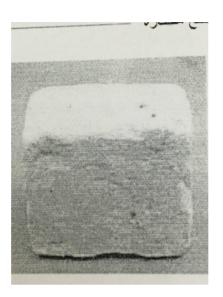
الوصف: مائدة قرابين عبارة عن كتلة حجرية خاليه من الزخارف أو الأطعمة التي كانت تنقش عليها

التأريخ: العصر البطلمي (٣٢٣ - ٣١ ق.م)

المرجع:

http://antiquities.bibalex.org/search/main.aspx?lang=ar&find=%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B1%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D9%86&s=a

(Accessed 31/12/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الحجر الجيري

المقاییس: ۱۰٫۰ X۱٤ X ۱۰٫۰ سم

الحالة الراهنة: بعض الاجزاء مفقودة

مكان الكشف : مصر السفلي - الإسكندرية - جزيرة نيلسون

مكان الحفظ: متحف الآثار مكتبة الإسكندرية - فاترينه ٣٤ رقم ١٢٢٤

الوصف: مائدة قرابين عبارة عن كتلة حجرية خاليه من الزخارف أو الأطعمة التي كانت تنقش عليها

التأريخ: العصر البطلمي (٣٢٣ - ٣١ ق.م)

المرجع:

http://antiquities.bibalex.org/search/main.aspx?lang=ar&find=%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B1%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D9%86&s=a

(Accessed 31/12/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: الحجر الجيري

المقاییس: ۱۰٫۳ X۱۳٫۷ X ۱٤٫۳ سم

الحالة الراهنة: بعض الاجزاء مفقودة

مكان الكشف : مصر السفلي - الإسكندرية - جزيرة نيلسون

مكان الحفظ: متحف الآثار مكتبة الإسكندرية — فاترينه ٣٤ رقم ١٢٢٥

الوصف: مائدة قرابين عبارة عن كتلة حجرية خاليه من الزخارف أو الأطعمة التي كانت تنقش عليها

التأريخ: العصر البطلمي (٣٢٣ – ٣١ ق.م)

المرجع:

http://antiquities.bibalex.org/search/main.aspx?lang=ar&find=%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B1%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D9%86&s=a

(Accessed 31/12/2016)

موائد القرابين في العصر الروماني

رقم القطعه: ١٢



الموضوع: مائدة قربان

المادة: الكوارتز الأبيض

المقاييس: الطول ٣٠,٤ سم 🗴 العرض ٣٠,٤

الحالة الراهنة: كاملة

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ: متحف الفن بنيويورك رقم- ١٣١٤

الوصف: مائدة قربان مربعه الشكل السطح العلوي منحوت بدقة والحافة السفليه مشطوفة، بداخل المائدة إطار مربع الشكل يتوسط المشهد جراران وعلى جانبيهما حوضان دائري غائر على شكل خرطوش يعلو كلا منهما زهرتي اللوتس واعلى الجراران مائدة وضع عليها الطعام

التأريخ: العصر الروماني

http://www.christies.com/lotfinder/Lot/an-egyptian-whiteguartzite-offering-table-roman-4205222-details.aspx(Accessed 3/12/2016)



الموضوع: مائدة قربان

المادة: حجر كلسي

المقاييس: الارتفاع ٣٤,٩ ٣سم - العرض ٤٤,٥ سم

الحالة الراهنة: كامله

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ: متحف المتروبوليتان رقم -07.228.31

الوصف : مائدة قرابين مربعه الشكل بداخلها إطار مربع يحمل نقوشًا ويتوسط المشهد مجموعه من الطعام بين جراران على الجانبين

التأريخ: العصر الروماني

المرجع:

http://www.metmuseum.org/art/collection/search/552696 (Accessed 3/12/2016)

قائمة المصادر والمراجع العربية والأجنبية و الشبكة الدولية للمعلومات

المراجع العربية

- إبراهيم نصحي، تاريخ مصر في عصر البطالمة (الجزء الأول)، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، ١٩٩٨.
 - أحمد عبد الرازق أحمد، تحف مختارة من متاحف مصر الآثرية، دن، القاهرة، ٢٠١١.
 - المتحف اليوناني الروماني، هيئة الآثار المصرية، الإسكندرية، ١٨٩٥.
- الفريد لوكاس ، المواد والصناعات عند قدماء المصريين، (ترجمة د.زكي اسكندر- محمد زكريا غنيم)، مكتبة مدبولي، الطبعة الأولي ، (د.م).، ١٩٩١.
- آلن شورتر، الحياة اليومية في مصر القديمة، (ترجمة د. نجيب ميخائيل)، الهيئة المصرية العامة الكتاب، (د.م). ، ۱۹۹۷
- بيبر مونتيه، الحياة اليومية في مصر في عهد الرعامسة، (ترجمة: عزيز مرقس)، (د.ن).،
 (د.م). ١٩٦٥م.
 - بهية شاهين، النحت الهللينيستي، دار المعرفة الجامعية،الإسكندرية، ٢٠٠٩.
 - ثروت عكاشة، الفن الإغريقي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة،١٩٨٢.
- رمضان عبده علي، حضارة مصر القديمة منذ أقدم العصور حتى نهاية الأسرات الوطنية، الجزء الأول، مشروع المائة كتاب، (د.م). ، تقديم: زاهي حواس،١٩٩٨،
- سليم حسن، "الإسكندر الأكبر وبداية عهد البطالمة في مصر"، موسوعة مصر القديمة، الجزء الرابع عشر، د.ت.
 - سوزان الكلزة، دراسات في فن النحت اليوناني، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠٠٥.
- سيد أحمد الناصري، الإغريق تاريخهم وحضارتهم من حضارة كريت حتى قيام إمبراطورية الإسكندر الأكبر، الطبعه الثانية، دار النهضة العربية، د.ت.
- شيرين رمضان أحمد أحمد، التماثيل الجماعية في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني،
 رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الأثار، جامعة القاهرة، ٢٠٠٧.
 - عبد الحليم نور الدين، مواقع الأثار اليونانية الرومانية في مصر، دن، القاهرة، ١٩٩٩.
- عبد الحليم نور الدين، الطعام والشراب في مصر القديمة"، الموسم الثقافي الأثري السابع، بمكتبة الإسكندرية ، الإسكندرية ، (د.ت).
- عزت زكي حامد قادوس، آثار مصر في العصرين اليوناني والروماني، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠١١.
- عزت زكي حامد قادوس، آثار العالم العربي في العصرين اليوناني والروماني" القسم الأفريقي"، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠٠٠.
 - عزت زكي حامد قادوس، آثار الإسكندرية القديمة، دن، الإسكندرية، ٢٠٠٠.
- عزيزة سعيد محمود، آسيا الصغرى مركز الإشعاع الحضاري في العالم القديم، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠١٢.
- عزيزة سعيد محمود، منى حجاج، الأثار اليونانية والرومانية في العالم العربي، الجزء الثاني قارة آسيا، الإسكندرية، ٢٠٠٢.
- عزيزة سعيد محمود، النحت الروماني من البدايات الأولى وحتى نهاية القرن الرابع الميلادي، دن، د.م، -١٩٩.

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩

- عنايات محمد أحمد علي، الحياة اليومية وإنعكاستها في الفن السكندري في عصر البطالمة،
 رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الأداب، جامعة الإسكندرية، ١٩٧٢.
- فوزي الفخراني، الإسكندرية والفن في العصرين اليوناني والروماني، دن، الإسكندرية، ١٩٦٣
 - محمد الشافعي، النحت في العصر البطلمي، دن، القاهرة، ٢٠٠٨.
 - محمد صبحى عبدالحكيم، مدينة الإسكندرية، مكتبة مصر، القاهرة، ١٩٥٨.
- محمد راشد حماد، أشغال النجارة في مصر القديمة، نجارة العمال، تقديم: زاهي حواس، مشروع المائة كتاب، (د.م). ، (د.ت).
 - محمد عبد الفتاح السيد، فن النحت اليوناني في الإسكندرية، د.ن، الإسكندرية، ٢٠٠٣.
- محمود الفلكي، الإسكندرية القديمة وضواحيها والجهات القريبة منها التي اكتشفت بالحفريات واعمال سبر الغور والمسح وطرق البحث الأثري، دار نشر الثقافة، الإسكندرية، ١٩٦٦.
- وفاء الغنام، وسائل التعبير الفني عن الألهه المصرية في مصر البطلمية والرومانية، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، ١٩٨٥.
- ول ديورانت، قصة الحضارة، حياة اليونان، المجلد السابع، ترجمة محمد بدران، الإدارة الثقافية في جامعة الدول العربية، ١٩٦٨.
- وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، الهيئة المصرية العامة للتأليف ، القاهرة، ١٩٧٠م.

المراجع الأجنبية

- * Andrew, S., Greek Sculpture, Yale, 1990.
- * Bianchi, R.S., Cleopatra's Egypt, Age of Ptolemy's, the Brooklyn Museum, 1988.
- * Bieber, M., the sculpture of the Hellenistic age, New York, 1961.
- * Burn, L., the British Museum of Greek and Roman Art, British Museum Press, London, 1991.
- * Charbonnesux, J., Hellenistic Art, New York, 1971.
- * Dickins, G., Hellenistic Sculpture, Oxford, 1920.
- * Fazzini, R.A., Ancient Egyptian Art in the Brooklyn Museum, Brooklyn, 1988.
- * Fullerton, M.D., Greek Art, Cambridge Uni .Press, 2000.
- * Gagarin, M., the Oxford Encyclopedia of Ancient Greece and Rome, Vol.1, Oxford University Press, 2010.
- * Havelock, Ch., Hellenistic Art, New York, 1981.
- * John, B., Greek Sculpture: The Late Classical Period, 1995.
- * Kleiner, Diana, Roman sculpture, New Haven, Yale Uni. press, 1992.
- * Kyriakos, S., & Robert S., Alexandrian Sculpture in the Greco-Roman Museum, Bibliotheca Alexandrina, Alexandria, 2012.
- * Lawrence, A.W., later Greek sculpture and its Influence on East and West, New York, 1927.

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩

- * Pollitt, J., Art in the Hellenistic Age, Cambridge Uni. Press, 1986.
- * Rudalf, P., History of classical scholarship from the beginning to the end of the Hellenistic age, Oxford, 1968.
- * Smith, R., Hellenistic Sculpture, 1991.
- * Stanwick, P.E.," A Royal Ptolemaic Busting Alexandria", Journal of American Center in Egypt, No29, 1992.

Walbanke, F., the Hellenistic World, London, 1981.*

- * Walker, Susan, Roman Art, British museum Press, London, 1991.
- * El-Khouly A., " An offering-table of Sesostris I from El- Lisht", 1978.
- * Noblecourt C.D., Le Fabuleux heritage de L'Egypte, 2004, Paris .
- * Janssen J.J. , commodity prices from the Ramessid Period, an ecnomic study of the village of necropolis workmen at Thebes , 1975, Leiden.

الشبكة الدولية للمعلومات

https://www.academia.edu/891209/Offering_tables

 $\underline{\text{http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/funerary_practices/funerary_objects.ht}}$ \underline{m}

http://www.antiquitiesexperts.com/egypt_ptol.html

https://www.britishmuseum.org/pdf/Masson_Bronze_votive_SF_AV.pdf http://www.bibalex.org/egyptology

 $\frac{http://www.bibalex.org/archeology/attachments/ArcheologicalCulturalSeaso}{n/files/201012211609425881.pdf}$

 $\underline{http://www.ancient-egypt-priests.com/AE-Life-english.htm}$

http://www.ancientegyptonline.co.uk/offeringformula.html

https://www.ucl.ac.uk/museums/petrie/visit/trails/Food_and_Cookery_in_A_ncient_Egypt

Offering-Table in Egypt in the Ptolemaic and Roman period(An Analytical Study)

DR. Aya Mahmoud naguib ibrahim*

Abstract:

Offering-Table is essentially a continuation of the life of God and the deceased in the same way. They were served on special tables. They were found in houses standing inside grates or a room that used a domestic cathode to be placed inside structures in the chambers of the casket.

And was placed on the tables of various types of offerings and most important bread, which was of great importance to the deceased, where he was found in the graves since the beginning of the families and found Altawaz in the texts of individuals and Matun Al-Ahram and coffins and books intended to ensure continuity of the supply of bread to the deceased in the other world, and considered the bread food Idols themselves.

And the meat of all types, especially the front leg of the bull that contains the strength of recovery and came in some medical papyri that the patient can be treated with another body containing the strength of life is the leg cut from a live bull.

As well as gazelles, nuts and nuts of various types and vegetables (Wajat), which was provided by the kings of the various worship, the most important onion, which was associated with fertility and cleanliness of the interior, as well as lettuce and cucumbers and balls, so it is not without tables of offerings of vegetables.

As well as fruits and the most important fig, which was considered sacred food as well as pomegranates?

The offerings included water, which was associated with the minister and symbolizes the flooding of the Nile and presenting it to the deceased giving him life.

As for the preparation of the table, the makers of baskets are called to prepare ten flints and five hundred baskets and one hundred crowns to adorn the flowers, and is equipped with at least thirty thousand loaves of bread and a piece of candy of various kinds.

Followed by three hundred baskets filled with dried meat and meat, as well as milk and butter and fifty goose, fruit, vegetables and wood charcoal to ignite the fire. A special type of beer and wine, etc., and takes great care in the preparation of the table and the provision of food:

The tables of the Eucharist, which were recorded in the text and the image, were intended to keep the offerings for ever, and the tables of the offerings for the gods compared to the tables placed beside the deceased, were bearing the sign of "Hetep" on all four corners as well as on the base form a kind of massacres and tableware of gold and silver The food was the most beautiful slaves and they wore floral ornaments for the occasion.

The purpose of the sacrificial table was to address the other world. (Every material thing in our world has an ethereal version of the subterranean world, or, in other words, the material object is a reflection of the ethereal origin found in the world of essence / ether) and the scenes of offerings in ancient Egyptian art and the civilizations that followed Her job was to attract and communicate similar images in the spirit world.

And what we find on the tables of offerings of images of bread and vegetables, fruit and meat was intended to create a gateway to the energy between the physical image existing material world and the spiritual origin found in the world of ether.

The table of offerings in the Ptolemaic era was the same as that used by the ancient Egyptians. The Ptolemaic Table was

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩

found in the majority of the finds, and it contained the view of food and drink without decorations or inscriptions as we found in the ancient Egyptian tables

The scarcity of sacrificial tables was observed in the Roman era and it is possible to establish several reasons

- 1- the loss of many tables during drilling and exploration
- 2-The lack of interest of the Romanian artist to place the table and replace it with the Roman massacres because the altar was a religious ritual performed by the emperor himself, while the table was for the deceased himself and was eaten by eating even when it sends back life.

Key words:

Offering-Table The other world- House of Spirits- The imaginary door- The funerary coffin- The massacres Cleansing The Ptolemaic Period Wine- Oils-